NL Handleiding: Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Producttitel

Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Inhoud van het product

• 1x Messermeister Nakirimes Custom (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 29,2 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed afwerking
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het nauwkeurig snijden van groenten – dunne plakjes, julienne, brunoise en fijne reepjes. Gebruik een rechte op-en-neer- of duwende snijbeweging; niet wiegen zoals bij een koksmes.
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank. Glas en steen beschadigen het lemmet.
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel. Direct droogmaken na het wassen.
• Zure producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaat, citrusvruchten of azijn om verkleuring te voorkomen.
• Onderhoud snede: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden.
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC; slijpwijze Europees, 15 graden, met de hand afgewerkt.
• Greepschalen: De Torx-schroeven en greepschalen zijn verwisselbaar. Gebruik geschikt gereedschap bij vervanging.

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een

messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Leeftijdsrestricties

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Instructies voor verwijdering

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Gevaarinformatie

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: Messermeister Nakiri Knife Custom 16.5 cm – Japanese Vegetable Knife

Product Title

Messermeister Nakiri Knife Custom 16.5 cm – Japanese Vegetable Knife

Contents of the Product

• 1x Messermeister Nakiri Knife Custom (Blade length: 16.5 cm, Total length: 29.2 cm)
• Blade material: Stainless steel – German X50 steel (1.4116), stonewashed finish
• Handle material: Recycled canvas with natural resin

User Instructions

• Use: Ideal for precise vegetable cutting – thin slices, julienne, brunoise and fine strips. Use a straight up-and-down or push cutting motion; do not rock as with a chef's knife.
• Cutting surface: Use only a wooden or plastic cutting board. Glass and stone will damage the blade.
• Dishwasher safe: No – hand wash only with warm water and mild detergent. Dry immediately after washing.
• Acidic ingredients: Clean the blade immediately after contact with tomatoes, citrus fruits or vinegar to prevent discolouration.
• Blade maintenance: Regular sharpening with a honing steel or whetstone is recommended to maintain sharpness.
• Blade hardness: 57–58 HRC; European grind, 15 degrees, hand-finished.
• Handle scales: The Torx screws and handle scales are replaceable. Use appropriate tools when replacing.

Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: Wash with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately after washing with a dry cloth.
• Stains: Remove stubborn stains with a soft sponge and a mild vinegar solution. Rinse thoroughly afterwards.
• Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaning agents – these will damage the stainless steel surface.
• Sharpening: Sharpen the blade regularly with a suitable knife sharpener or honing steel to maintain the cutting edge.
• Storage: Store knives in a knife block or on a magnetic holder to prevent blade damage.

Safety Instructions

• Sharp blade: Knives are extremely sharp. Always handle with care and cut away from the body.
• Storage: Store knives in a knife block, on a magnetic knife holder, or with a blade guard – never loose in a drawer.
• Children: Keep knives out of the reach of children.

• First use: Inspect the blade for burrs or sharp edges before first use.
• Cutting surface: Always use a suitable cutting board. Do not cut on hard surfaces such as glass, stone, or metal.

Age Restrictions

This product is intended for use by adults only. Keep knives out of the reach of children.

Disposal Instructions

• Take discarded stainless steel knives to a metal waste collection point or recycling centre.
• Before disposal, wrap the knives in thick paper or cardboard to protect waste handlers.
• Consult your local authority for the correct waste separation guidelines in your area.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read the label/these instructions before use.
- **P280:** Wear protective gloves when sharpening the knife.

Hazard Information

- **-:** This product contains no chemical hazards.
- **-:** Physical hazard: Risk of serious cuts from the sharp cutting edge.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Messermeister Nakiri-Messer Custom 16,5 cm – Japanisches Gemüsemesser

Produkttitel

Messermeister Nakiri-Messer Custom 16,5 cm – Japanisches Gemüsemesser

Produktinhalt

• 1x Messermeister Nakiri-Messer Custom (Klingenlänge: 16,5 cm, Gesamtlänge: 29,2 cm)
• Klingenmaterial: Rostfreier Stahl – Deutsches X50-Stahl (1.4116), Stonewashed-Finish
• Griffmaterial: Recyceltes Canvas mit Naturharz

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum präzisen Schneiden von Gemüse – dünne Scheiben, Julienne, Brunoise und feine Streifen. Eine gerade Auf-und-ab- oder Schubbewegung verwenden; nicht wiegen wie bei einem Kochmesser.
• Schneidunterlage: Nur ein Holz- oder Kunststoffschneidebrett verwenden. Glas und Stein beschädigen die Klinge.
• Spülmaschinenfest: Nein – ausschließlich per Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel waschen. Nach dem Waschen sofort trocknen.
• Saure Lebensmittel: Die Klinge nach Kontakt mit Tomaten, Zitrusfrüchten oder Essig sofort reinigen, um Verfärbungen zu vermeiden.
• Klingenpflege: Regelmäßiges Schärfen mit einem Wetzstahl oder Schleifstein empfohlen.
• Klingenhärte: 57–58 HRC; europäischer Schliff, 15 Grad, handveredelt.
• Griffschalen: Die Torx-Schrauben und Griffschalen sind austauschbar. Geeignetes Werkzeug beim Austausch verwenden.

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Nach dem Waschen sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
• Flecken: Hartnäckige Flecken mit einem weichen Schwamm und einer milden Essiglösung entfernen. Anschließend gründlich abspülen.
• Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden – diese beschädigen die Oberfläche des rostfreien Stahls.
• Schärfen: Die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Messerschärfer oder Wetzstahl schärfen, um die Schneidkante zu erhalten.
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock oder auf einem Magnethalter aufbewahren, um Klingenschäden zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

• Scharfe Klinge: Messer sind extrem scharf. Stets vorsichtig handhaben und vom Körper wegschneiden.
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock, auf einem Magnetmesserhalter oder mit einer

Klingenschutzschiene aufbewahren – niemals lose in einer Schublade.
• Kinder: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
• Erste Verwendung: Vor dem ersten Gebrauch die Klinge auf Grate oder scharfe Stellen prüfen.
• Schneidfläche: Stets ein geeignetes Schneidebrett verwenden. Nicht auf harten Unterlagen wie Glas, Stein oder Metall schneiden.

Altersbeschränkungen

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Entsorgungshinweise

• Ausgediente Messer aus rostfreiem Stahl zu einer Metall-Sammelstelle oder zum Wertstoffhof bringen.
• Messer vor der Entsorgung in dickes Papier oder Karton einwickeln, um Abfallverarbeiter zu schützen.
• Wenden Sie sich an Ihre Gemeinde für die korrekte Mülltrennung in Ihrer Region.

Warnhinweise

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Verwendung Etikett/diese Anweisungen lesen.
- **P280:** Beim Schärfen des Messers Schutzhandschuhe tragen.

Gefahreninformationen

- **-:** Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- **-:** Physische Gefahr: Risiko schwerer Schnittverletzungen durch die scharfe Klinge.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Messermeister Couteau Nakiri Custom 16,5 cm – Couteau à Légumes Japonais

Titre du produit

Messermeister Couteau Nakiri Custom 16,5 cm – Couteau à Légumes Japonais

Contenu du produit

• 1x Messermeister Couteau Nakiri Custom (Longueur de lame : 16,5 cm, Longueur totale : 29,2 cm)
• Matériau de la lame : Acier inoxydable – Acier allemand X50 (1.4116), finition stonewashed
• Matériau du manche : Canvas recyclé avec résine naturelle

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour la découpe précise de légumes – fines tranches, julienne, brunoise et lamelles. Utiliser un mouvement de coupe droit de haut en bas ou poussant ; ne pas balancer comme avec un couteau de chef.
• Surface de coupe : Utiliser uniquement une planche à découper en bois ou en plastique. Le verre et la pierre endommagent la lame.
• Lave-vaisselle : Non – laver uniquement à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Sécher immédiatement après le lavage.
• Ingrédients acides : Nettoyer la lame immédiatement après contact avec des tomates, agrumes ou vinaigre pour éviter la décoloration.
• Entretien de la lame : Affûtage régulier avec un fusil ou une pierre à aiguiser recommandé.
• Dureté de la lame : 57–58 HRC ; affûtage européen, 15 degrés, finition à la main.
• Plaquettes de manche : Les vis Torx et les plaquettes de manche sont remplaçables. Utiliser les outils appropriés lors du remplacement.

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec.
• Taches : Éliminer les taches tenaces avec une éponge douce et une solution de vinaigre diluée. Bien rincer ensuite.
• Éviter : Ne pas utiliser de paille de fer ni de produits abrasifs – ceux-ci endommagent la surface en acier inoxydable.
• Affûtage : Affûter régulièrement la lame avec un affûteur ou un fusil adapté pour conserver le tranchant.
• Rangement : Ranger les couteaux dans un bloc ou sur un support magnétique pour éviter d'abîmer la lame.

Consignes de sécurité

• Lame tranchante : Les couteaux sont extrêmement tranchants. Manipulez-les toujours avec précaution et coupez en éloignant la lame du corps.
• Rangement : Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux, sur un support magnétique ou avec un

protège-lame – jamais en vrac dans un tiroir.
• Enfants : Tenir les couteaux hors de portée des enfants.
• Première utilisation : Inspectez la lame pour détecter des bavures ou arêtes vives avant la première utilisation.
• Surface de coupe : Utilisez toujours une planche à découper adaptée. Ne coupez pas sur des surfaces dures telles que le verre, la pierre ou le métal.

Restrictions d'âge

Ce produit est destiné exclusivement à un usage par des adultes. Tenir les couteaux hors de portée des enfants.

Instructions d'élimination

• Déposer les couteaux en acier inoxydable usagés dans un point de collecte des déchets métalliques ou en déchetterie.
• Avant de les jeter, envelopper les couteaux dans du papier épais ou du carton pour protéger les agents de collecte.
• Consultez votre commune pour les consignes de tri des déchets en vigueur dans votre région.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.
- **P280:** Porter des gants de protection lors de l'affûtage du couteau.

Informations sur les dangers

- **-:** Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- **-:** Danger physique : Risque de coupures graves dû au tranchant de la lame.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

ES Manual de usuario: Messermeister Cuchillo Nakiri Custom 16,5 cm – Cuchillo Japonés para Verduras

Título del producto

Messermeister Cuchillo Nakiri Custom 16,5 cm – Cuchillo Japonés para Verduras

Contenido del producto

• 1x Messermeister Cuchillo Nakiri Custom (Longitud de hoja: 16,5 cm, Longitud total: 29,2 cm)
• Material de la hoja: Acero inoxidable – Acero alemán X50 (1.4116), acabado stonewashed
• Material del mango: Canvas reciclado con resina natural

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para el corte preciso de verduras – rodajas finas, juliana, brunoise y tiras. Usar un movimiento de corte recto de arriba abajo o empujando; no balancear como con un cuchillo de chef.
• Superficie de corte: Usar únicamente una tabla de cortar de madera o plástico. El vidrio y la piedra dañan la hoja.
• Apto para lavavajillas: No – lavar solo a mano con agua caliente y detergente suave. Secar inmediatamente tras el lavado.
• Ingredientes ácidos: Limpiar la hoja inmediatamente tras el contacto con tomates, cítricos o vinagre para evitar decoloración.
• Mantenimiento de la hoja: Se recomienda afilar regularmente con una chaira o piedra de afilar.
• Dureza de la hoja: 57–58 HRC; afilado europeo, 15 grados, acabado a mano.
• Cachas del mango: Los tornillos Torx y las cachas son reemplazables. Usar las herramientas adecuadas al sustituirlos.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente después del lavado con un paño seco.
• Manchas: Eliminar las manchas persistentes con una esponja suave y una solución de vinagre diluido. Aclarar bien a continuación.
• Evitar: No utilizar estropajos de acero ni productos de limpieza abrasivos – dañan la superficie del acero inoxidable.
• Afilado: Afilar la hoja regularmente con un afilador de cuchillos o chaira adecuados para mantener el filo.
• Almacenamiento: Guardar los cuchillos en un taco portacuchillos o en un soporte magnético para evitar daños en la hoja.

Instrucciones de seguridad

• Filo cortante: Los cuchillos son extremadamente afilados. Manéjelos siempre con cuidado y corte alejando la hoja del cuerpo.
• Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un taco portacuchillos, en un soporte magnético o con una

funda protectora – nunca sueltos en un cajón.
• Niños: Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
• Primer uso: Inspeccione la hoja en busca de rebabas o bordes afilados antes del primer uso.
• Superficie de corte: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada. No corte sobre superficies duras como vidrio, piedra o metal.

Restricciones de edad

Este producto está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de eliminación

• Lleve los cuchillos de acero inoxidable en desuso a un punto de recogida de residuos metálicos o a un punto limpio.
• Antes de desecharlos, envuelva los cuchillos en papel grueso o cartón para proteger a los operarios de residuos.
• Consulte a su ayuntamiento para conocer las instrucciones correctas de separación de residuos en su área.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.
- **P280:** Usar guantes de protección al afilar el cuchillo.

Información sobre peligros

- **-:** Este producto no contiene peligros químicos.
- **-:** Peligro físico: Riesgo de cortes graves debido al filo cortante de la hoja.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

DA Brugsanvisning: Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Produkttitel

Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Produktets indhold

• 1x Messermeister Nakirimes Custom (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 29,2 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed afwerking
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het nauwkeurig snijden van groenten – dunne plakjes, julienne, brunoise en fijne reepjes. Gebruik een rechte op-en-neer- of duwende snijbeweging; niet wiegen zoals bij een koksmes.
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank. Glas en steen beschadigen het lemmet.
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel. Direct droogmaken na het wassen.
• Zure producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaat, citrusvruchten of azijn om verkleuring te voorkomen.
• Onderhoud snede: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden.
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC; slijpwijze Europees, 15 graden, met de hand afgewerkt.
• Greepschalen: De Torx-schroeven en greepschalen zijn verwisselbaar. Gebruik geschikt gereedschap bij vervanging.

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Sikkerhedsinstruktioner

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een

messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Aldersbegrænsninger

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Bortskaffelsesinstruktioner

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Fareoplysninger

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

IT Manuale d'uso: Messermeister Coltello Nakiri Custom 16,5 cm – Coltello da Verdure Giapponese

Titolo del prodotto

Messermeister Coltello Nakiri Custom 16,5 cm – Coltello da Verdure Giapponese

Contenuto del prodotto

• 1x Messermeister Coltello Nakiri Custom (Lunghezza lama: 16,5 cm, Lunghezza totale: 29,2 cm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile – Acciaio tedesco X50 (1.4116), finitura stonewashed
• Materiale manico: Canvas riciclato con resina naturale

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per il taglio preciso di verdure – fette sottili, julienne, brunoise e listarelle. Usare un movimento di taglio verticale o a spinta; non oscillare come con un coltello da cuoco.
• Superficie di taglio: Utilizzare solo un tagliere in legno o plastica. Vetro e pietra danneggiano la lama.
• Lavastoviglie: No – lavare solo a mano con acqua calda e detergente delicato. Asciugare immediatamente dopo il lavaggio.
• Ingredienti acidi: Pulire la lama immediatamente dopo il contatto con pomodori, agrumi o aceto per evitare scolorimenti.
• Manutenzione della lama: Si raccomanda di affilare regolarmente con un acciaino o una pietra per affilare.
• Durezza della lama: 57–58 HRC; affilatura europea, 15 gradi, rifinita a mano.
• Guancette del manico: Le viti Torx e le guancette sono sostituibili. Utilizzare gli strumenti adeguati durante la sostituzione.

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare con acqua calda e detergente delicato per piatti. Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto.
• Macchie: Rimuovere le macchie ostinate con una spugna morbida e una soluzione di aceto diluito. Sciacquare accuratamente.
• Evitare: Non utilizzare pagliette d'acciaio o detergenti abrasivi – danneggiano la superficie in acciaio inossidabile.
• Affilatura: Affilare regolarmente la lama con un affilacoltelli o una acciaino adeguati per mantenere il filo tagliente.
• Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli o su un supporto magnetico per evitare danni alla lama.

Istruzioni di sicurezza

• Lama affilata: I coltelli sono estremamente affilati. Maneggiarli sempre con cura e tagliare dirigendo la lama lontano dal corpo.
• Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli, su un supporto magnetico o con una

protezione per la lama – mai sciolti in un cassetto.
• Bambini: Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
• Primo utilizzo: Controllare la lama per sbavature o bordi taglienti prima del primo utilizzo.
• Superficie di taglio: Utilizzare sempre un tagliere adeguato. Non tagliare su superfici dure come vetro, pietra o metallo.

Restrizioni di età

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni per lo smaltimento

• Portare i coltelli in acciaio inossidabile dismessi a un punto di raccolta per i rifiuti metallici o al centro di riciclaggio.
• Prima dello smaltimento, avvolgere i coltelli in carta spessa o cartone per proteggere gli addetti alla raccolta rifiuti.
• Consultare il proprio comune per le corrette istruzioni di raccolta differenziata nella propria area.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/le presenti istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Indossare guanti protettivi durante l'affilatura del coltello.

Informazioni sui pericoli

- **-:** Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- **-:** Pericolo fisico: Rischio di gravi tagli dovuto al filo tagliente della lama.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Messermeister Nóż Nakiri Custom 16,5 cm – Japoński Nóż do Warzyw

Tytuł produktu

Messermeister Nóż Nakiri Custom 16,5 cm – Japoński Nóż do Warzyw

Zawartość produktu

• 1x Messermeister Nóż Nakiri Custom (Długość ostrza: 16,5 cm, Całkowita długość: 29,2 cm)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna – niemiecka stal X50 (1.4116), wykończenie stonewashed
• Materiał rękojeści: Recyclingowany canvas z naturalną żywicą

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do precyzyjnego krojenia warzyw – cienkie plastry, julienne, brunoise i drobne paski. Używać prostego ruchu w górę i w dół lub pchającego; nie kołysać jak nożem szefa kuchni.
• Powierzchnia do krojenia: Używać wyłącznie drewnianej lub plastikowej deski do krojenia. Szkło i kamień uszkadzają ostrze.
• Zmywarka: Nie – myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem. Natychmiast osuszyć po myciu.
• Kwaśne produkty: Natychmiast oczyścić ostrze po kontakcie z pomidorami, owocami cytrusowymi lub octem, aby zapobiec przebarwieniom.
• Konserwacja ostrza: Regularne ostrzenie ostrzałką lub kamieniem do ostrzenia jest zalecane.
• Twardość ostrza: 57–58 HRC; szlifowanie europejskie, 15 stopni, wykończone ręcznie.
• Okładziny rękojeści: Śruby Torx i okładziny rękojeści są wymienne. Używać odpowiednich narzędzi podczas wymiany.

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast po myciu osuszyć suchą ściereczką.
• Plamy: Trudne plamy usuwać miękką gąbką i łagodnym roztworem octu. Następnie dokładnie spłukać.
• Unikać: Nie używać stalowych myjek ani ściernych środków czyszczących – uszkadzają powierzchnię ze stali nierdzewnej.
• Ostrzenie: Regularnie ostrzyć ostrze odpowiednią ostrzałką lub stalką, aby utrzymać krawędź tnącą.
• Przechowywanie: Przechowywać noże w bloku na noże lub na magnetycznym stojaku, aby zapobiec uszkodzeniu ostrza.

Instrukcje bezpieczeństwa

• Ostra krawędź tnąca: Noże są niezwykle ostre. Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie i tnij w kierunku od ciała.
• Przechowywanie: Przechowuj noże w bloku na noże, na magnetycznym stojaku lub z osłoną ostrza – nigdy luzem w szufladzie.
• Dzieci: Trzymaj noże poza zasięgiem dzieci.

• Pierwsze użycie: Przed pierwszym użyciem sprawdź ostrze pod kątem zadziorów lub ostrych krawędzi.
• Powierzchnia cięcia: Zawsze używaj odpowiedniej deski do krojenia. Nie krój na twardych powierzchniach, takich jak szkło, kamień lub metal.

Ograniczenia wiekowe

Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Trzymać noże poza zasięgiem dzieci.

Instrukcje utylizacji

• Zużyte noże ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki złomu lub na miejskie wysypisko odpadów.
• Przed wyrzuceniem zawinąć noże w gruby papier lub tekturę, aby chronić pracowników obsługi odpadów.
• Należy skonsultować się z lokalnym urzędem gminy w celu uzyskania informacji o prawidłowej segregacji odpadów w danym rejonie.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Podczas ostrzenia noża używać rękawic ochronnych.

Informacje o zagrożeniach

- **-:** Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- **-:** Zagrożenie fizyczne: Ryzyko poważnych ran ciętych z powodu ostrej krawędzi tnącej.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

FI Käyttöopas: Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Tuotteen nimi

Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Tuotteen sisältö

• 1x Messermeister Nakirimes Custom (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 29,2 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed afwerking
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het nauwkeurig snijden van groenten – dunne plakjes, julienne, brunoise en fijne reepjes. Gebruik een rechte op-en-neer- of duwende snijbeweging; niet wiegen zoals bij een koksmes.
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank. Glas en steen beschadigen het lemmet.
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel. Direct droogmaken na het wassen.
• Zure producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaat, citrusvruchten of azijn om verkleuring te voorkomen.
• Onderhoud snede: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden.
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC; slijpwijze Europees, 15 graden, met de hand afgewerkt.
• Greepschalen: De Torx-schroeven en greepschalen zijn verwisselbaar. Gebruik geschikt gereedschap bij vervanging.

Huolto- ja puhdistusohjeet

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Turvallisuusohjeet

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een

messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Ikärajoitukset

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Hävittämisohjeet

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Varoitukset

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Vaaratiedot

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

CS Návod k použití: Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Název výrobku

Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Obsah výrobku

• 1x Messermeister Nakirimes Custom (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 29,2 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed afwerking
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het nauwkeurig snijden van groenten – dunne plakjes, julienne, brunoise en fijne reepjes. Gebruik een rechte op-en-neer- of duwende snijbeweging; niet wiegen zoals bij een koksmes.
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank. Glas en steen beschadigen het lemmet.
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel. Direct droogmaken na het wassen.
• Zure producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaat, citrusvruchten of azijn om verkleuring te voorkomen.
• Onderhoud snede: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden.
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC; slijpwijze Europees, 15 graden, met de hand afgewerkt.
• Greepschalen: De Torx-schroeven en greepschalen zijn verwisselbaar. Gebruik geschikt gereedschap bij vervanging.

Pokyny pro údržbu a čištění

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Bezpečnostní pokyny

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een

messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Věková omezení

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Pokyny k likvidaci

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Varování

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informace o nebezpečí

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

HU Használati útmutató: Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Termék neve

Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

A termék tartalma

• 1x Messermeister Nakirimes Custom (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 29,2 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed afwerking
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het nauwkeurig snijden van groenten – dunne plakjes, julienne, brunoise en fijne reepjes. Gebruik een rechte op-en-neer- of duwende snijbeweging; niet wiegen zoals bij een koksmes.
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank. Glas en steen beschadigen het lemmet.
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel. Direct droogmaken na het wassen.
• Zure producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaat, citrusvruchten of azijn om verkleuring te voorkomen.
• Onderhoud snede: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden.
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC; slijpwijze Europees, 15 graden, met de hand afgewerkt.
• Greepschalen: De Torx-schroeven en greepschalen zijn verwisselbaar. Gebruik geschikt gereedschap bij vervanging.

Karbantartási és tisztítási útmutató

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Biztonsági utasítások

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een

messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Korhatár

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Ártalmatlanítási útmutató

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Figyelmeztetések

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

PT Manual do utilizador: Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Título do produto

Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Conteúdo do produto

• 1x Messermeister Nakirimes Custom (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 29,2 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed afwerking
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het nauwkeurig snijden van groenten – dunne plakjes, julienne, brunoise en fijne reepjes. Gebruik een rechte op-en-neer- of duwende snijbeweging; niet wiegen zoals bij een koksmes.
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank. Glas en steen beschadigen het lemmet.
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel. Direct droogmaken na het wassen.
• Zure producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaat, citrusvruchten of azijn om verkleuring te voorkomen.
• Onderhoud snede: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden.
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC; slijpwijze Europees, 15 graden, met de hand afgewerkt.
• Greepschalen: De Torx-schroeven en greepschalen zijn verwisselbaar. Gebruik geschikt gereedschap bij vervanging.

Instruções de manutenção e limpeza

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Instruções de segurança

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een

messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Restrições de idade

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Instruções de eliminação

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Avisos

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informações sobre perigos

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

NO Bruksanvisning: Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Produkttittel

Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Produktinnhold

• 1x Messermeister Nakirimes Custom (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 29,2 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed afwerking
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het nauwkeurig snijden van groenten – dunne plakjes, julienne, brunoise en fijne reepjes. Gebruik een rechte op-en-neer- of duwende snijbeweging; niet wiegen zoals bij een koksmes.
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank. Glas en steen beschadigen het lemmet.
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel. Direct droogmaken na het wassen.
• Zure producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaat, citrusvruchten of azijn om verkleuring te voorkomen.
• Onderhoud snede: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden.
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC; slijpwijze Europees, 15 graden, met de hand afgewerkt.
• Greepschalen: De Torx-schroeven en greepschalen zijn verwisselbaar. Gebruik geschikt gereedschap bij vervanging.

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Sikkerhetsinstruksjoner

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een

messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Aldersbegrensninger

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Avhendingsinstruksjoner

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informasjon om farer

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

RO Manual de utilizare: Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Titlul produsului

Messermeister Nakirimes Custom 16.5 cm – Japans Groentemes

Conținutul produsului

• 1x Messermeister Nakirimes Custom (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 29,2 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed afwerking
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het nauwkeurig snijden van groenten – dunne plakjes, julienne, brunoise en fijne reepjes. Gebruik een rechte op-en-neer- of duwende snijbeweging; niet wiegen zoals bij een koksmes.
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank. Glas en steen beschadigen het lemmet.
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel. Direct droogmaken na het wassen.
• Zure producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaat, citrusvruchten of azijn om verkleuring te voorkomen.
• Onderhoud snede: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden.
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC; slijpwijze Europees, 15 graden, met de hand afgewerkt.
• Greepschalen: De Torx-schroeven en greepschalen zijn verwisselbaar. Gebruik geschikt gereedschap bij vervanging.

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Instrucțiuni de siguranță

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een

messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Restricții de vârstă

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Instrucțiuni de eliminare

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Avertismente

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informații despre pericole

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

SV Bruksanvisning: Messermeister Nakrikniv Custom 16,5 cm – Japansk Grönsakskiv

Produkttitel

Messermeister Nakrikniv Custom 16,5 cm – Japansk Grönsakskiv

Produktinnehåll

• 1x Messermeister Nakrikniv Custom (Bladlängd: 16,5 cm, Total längd: 29,2 cm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål – Tyskt X50-stål (1.4116), stonewashed finish
• Handtagsmaterial: Återvunnet canvas med naturlig harts

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för exakt skärning av grönsaker – tunna skivor, julienne, brunoise och fina remsor. Använd ett rakt upp-och-ned- eller tryckanderörelser; vagga inte som med en kockkniv.
• Skäryta: Använd endast en skärbräda i trä eller plast. Glas och sten skadar bladet.
• Diskmaskinssäker: Nej – diska endast för hand med varmt vatten och milt diskmedel. Torka omedelbart efter diskning.
• Sura ingredienser: Rengör bladet omedelbart efter kontakt med tomater, citrusfrukter eller vinäger för att förhindra missfärgning.
• Bladunderhåll: Regelbunden slipning med ett brynjern eller brynsten rekommenderas för att bibehålla skärpan.
• Bladhårdhet: 57–58 HRC; europeisk slipning, 15 grader, handfinish.
• Skaftbackar: Torx-skruvarna och skaftbackarna är utbytbara. Använd lämpliga verktyg vid byte.

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Diska med varmt vatten och milt diskmedel. Torka omedelbart efter diskning med en torr duk.
• Fläckar: Ta bort envisa fläckar med en mjuk svamp och en mild ättikalösning. Skölj noggrant efteråt.
• Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel – dessa skadar ytan på rostfritt stål.
• Slipning: Slip bladet regelbundet med en lämplig knivslip eller bryningsstål för att hålla eggen skarp.
• Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock eller på en magnetisk hållare för att förhindra skador på bladet.

Säkerhetsinstruktioner

• Skarp egg: Knivar är extremt vassa. Hantera alltid med försiktighet och skär bort från kroppen.
• Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock, på en magnetisk knivhållare eller med ett bladskydd – aldrig löst i en låda.
• Barn: Förvara knivar utom räckhåll för barn.
• Första användning: Kontrollera bladet för grader eller vassa kanter före första användning.
• Skäryta: Använd alltid en lämplig skärbräda. Skär inte på hårda underlag som glas, sten eller metall.

Åldersbegränsningar

Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Förvara knivar utom räckhåll för barn.

Avfallsinstruktioner

• Lämna kasserade knivar av rostfritt stål till en insamlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
• Innan du slänger knivarna, linda in dem i tjockt papper eller kartong för att skydda avfallshanterare.
• Kontakta din kommun för korrekt avfallssortering i ditt område.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.
- **P280:** Använd skyddshandskar vid slipning av kniven.

Farinformation

- **-:** Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- **-:** Fysisk fara: Risk för allvarliga skärskador från den vassa eggen.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.